

Text och bild kan hämtas på The Internet Pressclub [www.ins.se](http://www.ins.se) eller genom att skicka epost till [text@ins.se](mailto:text@ins.se) (döp meddelandet till 900833)

PRESSMEDDELANDE

5 april 2002

## Sojaprodukter med neutral smak ny ingrediens i vegetarisk matlagning

Fem nya sojaprodukter lanseras nu på den svenska marknaden för privat- och storköksbruk. Den torra råvaran finns som schnitzel, medaljonger, grytbitar, strimlor och färs. Produkterna ska därmed kunna användas som ett vegetariskt alternativ till kött och fågel i många olika rätter. Enligt den skandinaviska distributören Bonesto är sojaprodukterna dessutom både hälsosamma, ekonomiska och hållbara.

- Med fantasi och kryddor går det att skapa samma mångfald som med animaliska produkter, säger Niclas Qvist, VD för Bonesto. Råvarans varierade storlek och neutrala smak gör det möjligt att ersätta kött och fågel i helstekta rätter, grytor, köttfärssåser med mera.

Dietisten Gill Lindroos i Stockholm har använt sig av sojaprodukterna.

- Det här är en produkt som ligger i tiden därför att den är lätt att tillaga. Unga människor vill ha snabba lösningar, säger hon. Jag har testat att laga olika rätter med sojaproteinet när vi haft olika matlagingsgrupper. Patienterna, både vegetarianer och de som äter blandkost, har varit mycket positiva.

Vid tillagning förkokas sojan 5-10 minuter i vegetarisk buljong. När buljongen silats ifrån ska sojans vikt ha ökat upp till fyra gånger. Enligt företaget gör viktökningen att priset för förkokt vara är lågt i jämförelse med kött.

### **Fullvärdigt protein**

- Produkterna har en hög halt av fullvärdigt protein och av kostfiber. Däremot är fetthalten låg. I 100 g torr vara finns bara 1,5 g fett, berättar Niclas Qvist.

De är enligt företaget dessutom fria från kolesterol, gluten, laktos, äggviteämnen och konserveringsmedel. Istället uppges de vara rika på järn, kalcium, fosfor, magnesium samt B- och E-vitaminer.

De torra sojaprodukterna ska ha upp till ett års hållbarhet vid förvaring i rumstemperatur. Det gäller även öppnad förpackning.

Ingrid Hillerström, kokerska på S:t Botvids gymnasium i Botkyrka kommun är en av dem som hunnit testa sojafärsen:

- Jag har tillrett färsen ett flertal gånger och tycker det är en väldigt bra produkt. Jag uppskattar särskilt att sojan inte har någon bismak, säger hon.

### **Företagsfakta:**

Bonesto grundades under våren 2001. Företaget har exklusiv distributionsrätt till Bonesto sojaprodukter i Skandinavien. Produkterna säljs till restaurang- och storkökssektorn. För privat bruk kan de beställas genom företagets webbshop. De finns också i valda hälsokost- och livsmedelsbutiker i Stockholms- och Göteborgsområdet.

### **För vidare information kontakta:**

Niclas Qvist, Bonesto AB

Edsvallabacken 24, 123 43 Farsta

Telefon: 08-504 407 40, e-post: niclas@bonesto.com

www.bonesto.com

**Bildtext:** De sojaprodukter som nu lanseras på den svenska marknaden kan användas i många olika rätter. Efter förkokning kan de marineras, stekas, grillas, friteras, paneras eller wocas.

Fotnot:

**Genomsnittligt näringsinnehåll per 100 g torr vara\*:**

Energivärde: 1186 kJ (279 kcal)

Protein: 58 g

Kolhydrater: 8,5 g

Kostfibrer: 17 g

Mineraler: 6 g

Fett (max.): 1,5 g

\* Då varan sväller vid förkokning kan värdena för torr vara inte jämföras med värdena för rått kött och rå fågel.